

Dessert

CRAPIAU AUX FRUITS (COUNTRY CAKE WITH FRUITS)

EASY to MAKE

For about 8 people or 10

2 1/2 cups flour
6 eggs
1/2 cup sugar
2 1/2 cups milk
1 stick margarine
2 tsp rum
a pinch of salt

Filling :

a can of cherries
 abricots) 3 fruits or one of them
 pears) or 2 ...
 peaches)

Put flour in a bowl. Make a well in the center. Combine sugar, salt and milk.

Beat eggs

Melt butter

Add eggs and butter then to the batter.

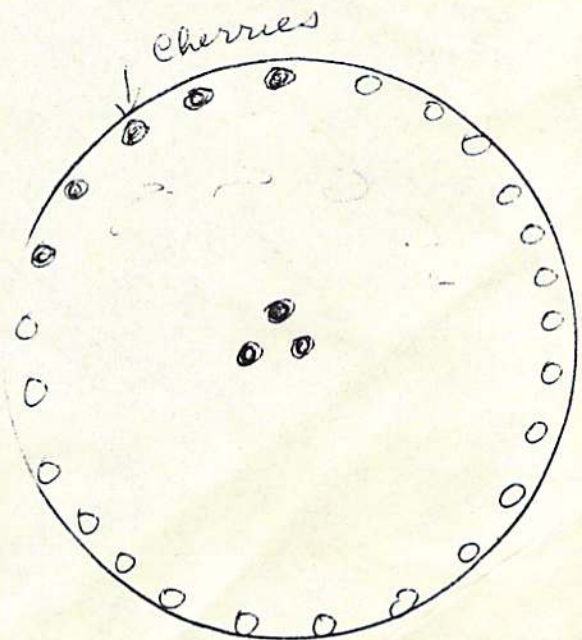
Add rum

Put fruit in baking dish.

Pour batter carefully over fruits

350° for 50 minutes.

That cake is better if served lukewarm but is good cold also



FLAN

Caramelize le fond du moule
rond,

2 $\frac{1}{2}$ cup milk
 $\frac{1}{2}$ cup sugar } dissolve
milk & sugar

4 eggs (one egg for each
 $\frac{1}{2}$ c. milk?)

Beat eggs together in a
bowl until they become pale
yellow.

Stir in the milk and 1 tsp. (or more)
vanilla extract,

Cook one hour (at least) at
325°.

Put dish in roasting pan
and add enough boiling
water to come halfway up
the sides.

PÂTE BRISEE

2 tartes 9" (23cms)

1 tarte

1 cup 1/2 flour
 1 barre 1/4 butter or
 (10 Tab.sp.)
 1/2 tsp. salt
 3 Tbsp water (iced)
 or more
 1 pinch sugar

up to 6
 5 Tbsp
 1/4 tbsp
 1 Tbsp

TR-1
1 1/4 flour
8 Tbsp
butter
salt
→ water

Si la pâte ne se met pas facilement en boule,
 ajouter 1 Tbsp d'eau goutte à goutte

LA METTRE AU FRAIS une heure environ

l'étaler sur 4 mm d'épaisseur

PIQUER le fond en traversant la
 pâte de la pointe d'une fourchette
 ou de quelques coups de couteau

FAIRE BIEN DEBORDER SUR LES BORDS

la faire cuire environ 15 minutes à 350°

une fois le gâteau cuit, SAUPOUDRER de sucre de pâtissier
 (confectionner's sugar)

FRANGIPANE

1/ PÂTE D'AMANDES 8 oz
 2/ SUCRE (3/4 cup) 125 gr.
 3/ FARINE (1/4 cup) 30 gr.

6 blancs d'oeufs battus
 en neige à part

les ajouter à (1)
 au-dessus et
 battre à nouveau

Mettre dans le fond de
 tarte et faire cuire
 environ 30 minutes
 à 350°

et verser la frangipane
 comme préparée ci-dessus.

FRANGIPANE

TARTE AU CITRON

Pâte brisée pre cook 15 minutes 350o

Garniture : 2 oeufs

2/3 cup granulated sugar
(3) citrons = 1 zest gros citron + son jus + un ou deux citrons à faire jus
60 gr de beurre (1/2 barre or 4 Tbsps)

1 1/4 cup flour
3 Tbsp (1 barre) butter
1/4 salt

3 Tbsp. Iced water

Battre oeufs plus sucre

Ajouter zest d'un citron et son jus (1 gros citron) puis le beurre (coupé en petits morceaux)

VERSER cette préparation sur le fond de tarte précuit et mettre à four moyen 20 à 25 minutes.

SIROP (1 cup water and 1/2 sugar + 2T rhum = y faire pocher à feu doux de fines tranches d'un ou deux citrons sans les éplucher jusqu'à ce qu'elles soient transparentes.

RETIRER les tranches de citron, les DISPOSER sur la garniture et arroser légèrement de sirop.

Petites douceurs fourrées aux noix (Micheline GHIBAUDO)

1 pint VANILLA ice cream
1 pound margarine
4 cups flour

NUT FILLING

2 cups chopped pecans
1 or 2 tsp sugar
1 or 2 tsp milk

mix well together so nuts
are moist.

Mix the ingredients together to form a stiff dough (first mix flour
and butter, then add the ~~butter~~ ^{ice cream}).

Place in refrigerator for about an hour.

Take out and roll on a floured surface.

Roll out till dough is 1/4" thick.

Cut into 2" squares. Place filling into squares and fold over. —

Place on UNGREASED cookie sheet and bake 10 minutes or until
lightly brown into a 350° oven. (check often after 10 minutes)

Before serving, roll in powdered sugar.

Store in tin can in refrigerator.